

## **FORMULÁRIO 6**

### **PRODUTO TÍPICO COLONIAL (GASTRONOMIA TÍPICA)**



**MUNICÍPIO:** Mirim Doce

**Denominação do Produto Típico Colonial:** Melado e açúcar mascavo

**Origem Étnica-Cultural:** Brasileira

**Histórico do Produto Típico Colonial:** A cana de açúcar passa pela moenda para retirar o caldo. Depois este caldo ou garapa, é levada a um tacho de cobre com fogo a lenha, onde é cozido por um período que varia dependendo das condições climáticas. Geralmente permanece fervendo até formar fios. Durante o processo vai se formando uma espuma densa que tem de ser retirada para garantir a qualidade do produto. Quando pronto o produto fica com um aspecto de mel, mas com coloração enegrecida. Com o mesmo processo chega-se ao açúcar mascavo, sendo necessário somente, maior tempo de fervura.

**Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial:** Cana de açúcar

**Ingredientes Receita Original:** Cana de açúcar

**Ingredientes Receita Adaptada:** Não há

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Paulino Borghesan

**Local e Endereço de Comercialização:** Estrada geral Volta Grande/Campinas

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?** Não

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Sob consulta pelo fone (47) 3565 0342

**Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:** No início da colonização a obtenção de produtos como doces e açúcar era, além de difícil, dispendiosa pois os produtos industrializados não chegavam com frequência na localidade. Sendo assim, as famílias de agricultores produziam o melado e o açúcar mascavo para consumo próprio e de famílias vizinhas. Alguns engenhos produziam para vender à população local, mas a forma de negociação era bem diferente que os dias atuais. Os interessados em adquirir os produtos podiam trocar parte por cana de açúcar.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** JAIME ODORIZZI

**Data de Preenchimento do Formulário:** 10/08/2006